Министерство образования Калининградской области

Утверждаю

Директор

Алукриева А.С.

15,06.2020

# учебный план

	програ	иммы подготовки специалистов среднего звена				
Государственное автоном	ное учреждение Калинин	іградской области профессиональная образовательная организация "Колледж се <mark>р</mark> виса и туризма" №715				
	на	именование образовательного учреждения (организации)				
	по специал	пьности среднего профессионального образования				
43.02.01	Организация обслуживани	я в общественном питании				
код	наименование специальности					
по программе базовой подготовки основное общее образование						
		Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ				
квалификация:	Менеджер					
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППССЗ 3г 10м год начала подготовки по УП 2020				
профиль получаемого профе	ссионального образования	социально-экономический				
		при реализации программы среднего общего образования				
Приказ об утверждении ФГОС	от07.0	<u>05.2014</u> № <u>465</u>				

			3	
Cervacrip 8  10 Hegi a Ton Vercil santa 324 197 17881 1  8 129 130 131	8 68 5 18 18 18 66 100 156 6 100 156	Mag	SHEET   SHEE	
taces (240 to 100 to 10	102 34 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	98C		540 180 540 180 · ·
99 - M-C/200   W-4,42 (1997)			5 5 5 5	
Gasety 7 11 (2 or a control of co	40 20 20 214 107 107	40   20   20   20   100   seat   3   1	100 mm 1	414 127 287 414 127 287 1
	108 513 192 132 60	144 144 144 144 144 144 144 144 144 144	444   444	
	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	Mid	MARI	
13 Taxon Caroctecystears 97 98 99 10 54 3	60 20 4 6 80 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40	162   54   10   162   54   10   162   54   10   162   54   10   162   54	400	
Курс ме Инд Инд Ман Ман Ман С. Д. 90 93 96	20 20 20 20 20 20		3 3 3 3 3	
23 1/2 Heg 8 YOM NEC 10 11 1/2 Heg 8 YOM NEC 10 11 15 Just 10 11 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	24   24   1   1   2   2   2   2   2   2   2   2	M42  1   M42  1	1462   1462	
54	57 19	94 28 84 28	48C 48C	
ercne Visque estate of the second visual of the sec			5 1 1 4 4	
Conectrp 4  58 Help  68 Help  68 Top 1  68 Top	60   60   75   75   75   75   75   75   75   7	55 848 1 848	MADE	
рс 2 МаксинСамосонсул 69 70 71 54	72 24 88 28 88 28 88 28 88 28 88 88 28 88 88	98C	1986 1986 1986 1986 1986 1986 1986 1986	
Кул часле Инд 5 сви хур ини ини с 1 62 65 68			4 1 1 1 3 3 3 3	
36	48 24 24 40 40 40 40	MGA   MGA   MGA   MGA   MGA   MGA   MGA   MGA   Z   MG	64 32 32 32 56 864 32 32 35 864 31 36 864 3 3 32 36 864 3 3 36 864 3 36 864 3	
34 Macon-Barochicy 56 57 54	72 24 60 20 80 40 80 40 80 40 80 40 80 40 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80	90 30 90 30 90 30 90 30 90 30 90 30 90 30 90 30 90 90 80 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90	76 12 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	
TOM WIGNE 1997 MI TOM				
36   702   239   5   702   239   5   702   239   5   702   239   5   702   239   7   7   7   7   7   7   7   7   7		100 miles	100   100	792 239 5
Vigor 1		140C	460   460	
P 1   S   S   S   S   S   S   S   S   S				399
Carectory   Care		WAS	1466   1466	612   213
Picit   Pici		142 142 143 143 143 143 143 143 143 143 143 143	140	
952   952   952   952   952   952   952   953   954   953   954   954   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   954   950   955	1966   19	2008 160 160 160 160 160 160 160 160 160 160	2 2 5 5 1 3 3 2 5 2 2 2 2 4 2 4 4	2856 29
1404 452 1404 452 865 344 78 30 34 118 59 24 117 15 58 234 117 118 70 35 38 400 54 400 54 168 54 168 54 168 54	88   34   16   16   16   16   16   16   16   1	436	150   150	
1404	72 38 4 5 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6	658     924   308	189 181 31 181 36 182 36 188 188 188 188 188 188 188 188 188 18	
	1 1	PT False	PT False	
8 no ujecnám) 8	4 7 14 3	4 37 8 8 8 8 2 2 6 6	1 4	38
дей в пориод обучено СВКА 4  4  СЦИПЛЯННЫ 2  2  2  2  2  2  10  20  20  10  20  20	TALLECTY TO	3-94-28-24/90X   5   3-94-28-24/90X   468   3-94-28-24/90X   468   3-94-28-24/90X   468   3-94-28-24/90X   468   3-94-28-24/90X   5   3-94-28-24/90X   1   3-94-28-24/90X   3-94-28-28-24/90X   3-94-28-24/90X   3-94-28-24/90X   3-94-28-24/90X   3-94-28-24/90X   3-94-28-24/90X   3-94-28-24/90X   3-94-28-24/90X	7 7 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	(C NEHBIR NO 20 20 (C NEHBIR
затура ві Каме мізтика мізтик	incommunity of the control of the co	отом потемь, ответуван водительной поставлений в поставлений Обед	control resident and control r	эліб Тация по ПП  з Т.ч. в период обучения п  з ПО дисцепплинами и муде  з ПС бат учета фах. купьтуры  разамить (баз учета фах. купьтуры)  кр. заметы (баз учета фах.  з польмее работы (баз учета фах.  сольмее работы (баз учета фах.  сольмее работы (баз учета фах.
CG C	Proceed   19	MT.0.00   M.	W11.04.03   To   W11.05.03   To   W11.	BC   BC   MC   LB   Sa   Ja   Ky   Ky

Индекс	Наименование						Формируемь	е компетенц	ии				
10	Начальное общее образование												
00	Основное общее образование												
уд.00	Базовые общеобразовательные дисциплины												
уД.01	Русский язык												
уд.02	Литература												
уд.03	Родной язык												
уд.04	Математика												
уд.05	История												
уд.06	Физическая культура												
уД.07	ОБЖ												
уд.08	Астрономия												
	Профильные общеобразовательные дисциплины												
руд.09	Иностранный язык												
руд.09 руд.10	Экономика												
оуд.10 оуд.11	Информатика												
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Дополнительные общеобразовательные дисциплины												
ОУД.12	Обществознание												
ОУД.12	География												
ОУД.12	Естествознание												
огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ок 3	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	OK 10		,
0ГСЭ.01		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
OFC3.02		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
OFCЭ.03	200,000,000,000,000	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
огсэ.04	Физическая культура	OK 2	OK 3	OK 6						0.4.0	01/.10		
OFCЭ.05	Русский язык и культура речи	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
огсэ.06	Иностранный язык (польский)	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
огсэ.07	Основы исследовательской деятельности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
огсэ.08	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10		
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	ПК 5.3	
EH.01	Математика	OK 2						01/ 7	01/ 0	OK C	OK 10	ПК 5.3	
EH.02	Экологические основы природопользования	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2
оп.00	Общепрофессиональные дисциплины	ΠK 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
	Providence - 270 • 100 • 1000 • 1000 1000 1000 1000 10	ΠK 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ΠK 5.5	ПК 5.7							
ОП.01	Экономика организации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	ΠK 1.4							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 10	ПК 4.1						
ОП.03	Бухгалтерский учет	OK 1	OK 3	OK 7	OK 10	ΠK 1.4							

# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование						Формируем	ые компетен	ции				
⊓.04	Документационное обеспечение управления	OK 1	OK 10	ПК 2.4									
7.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 7	OK 10	ПК 1.4	ПК 2.5				
7.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	OK 1	OK 4	OK 5	ПК 2.4								
⊓.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	OK 2	ОК 3	OK 10	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6					
П.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	OK 1	ΠK 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3			
п 00	Безопасность жизнедеятельности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	ΠK 1.1	ΠK 1.4
П.09	везопасность жизнедеятельности	ПК 2.1	ΠK 2.2	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠK 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.5	ПК 5.7		
П.10	Основы финансовой грамотности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 10	ПК 1.4	ПК 3.3	ПК 4.1				
M.00	Профессиональные модули												
M.01	Организация питания в организациях общественного питания	OK 1	OK 2	ок з	OK 4	ОК 6	ОК 7	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 6	OK 7	OK 10	∏K 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 6	OK 7	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 6	OK 7	OK 10	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
/Π.01.01	Учебная практика по ПМ.01	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 6	OK 7	OK 10	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ΠK 1.4	
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 6	OK 7	OK 10	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3	ΠK 1.4	
IM.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 6	OK 7	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.
1ДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	OK 1	OK 2	OK 3	OK 6	OK 7	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
1ДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	OK 1	OK 2	OK 3	OK 6	OK 7	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
1ДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	OK 1	OK 2	ОК 3	ОК 6	OK 7	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
/П.02.01	Учебная практика по ПМ.02												
7П.02.01	Производственная практика по ПМ.02	OK 1	OK 2	OK 3	OK 6	OK 7	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ΠK 2.5	ПК 2.6
1M.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ок з	ОК 4	OK 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
1ДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 7	ПК 3.1	ПК 3.2	⁻ ПК 3.3				
/Π.03.01	Учебная практика по ПМ.03												
717.03.01	Производственная практика по ПМ.03	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
IM.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	OK 2	ок з	OK 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
1ДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	OK 1	ОК 2	OK 3	OK 10	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	OK 1	OK 2	OK 3	OK 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
/П.04.01	Учебная практика по ПМ.04						DIC : 5	DI( - 2					-
717.04.01	Производственная практика по ПМ.04	OK 1	OK 2	OK 3	OK 10	ΠK 4.1	ΠK 4.2	ПК 4.3					-
тм.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 11176 Бармен	ОК 1	ОК 2	ок з	OK 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 5.7	
мдк.05.01	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	OK 1	OK 2	OK 3	OK 10	ΠK 5.1	ΠK 5.2	ΠK 5.3	ΠK 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ΠK 5.7	

# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование						Формируен	иые компете	нции			
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 10	ΠK 5.1	ΠK 5.2	ПК 5.3	ΠK 5.4	ΠK 5.5	ΠK 5.6	ПК 5.7
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 10	ΠK 5.1	ΠK 5.2	ПК 5.3	ΠK 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ΠK 5.7

# ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Английского языка
4	Немецкого языка
5	Правового обеспечения професииональной деятельности
6	Технического оснащения организаций общественного питания
7	Физиологии питания и санитарии
8	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
9	Экономики и финансов
10	Организации и технологии отрасли
11	Организации обслуживания в организациях общественного питания
12	Организации и технологии обслуживания в барах
13	Менеджмента и управления персоналом
14	Маркетинга
15	Психологии и этики профессиональной деятельности
16	Бухгалтерского учета
17	Документационного обеспечения управления
18	Безопасности жизнедеятельности
19	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	Лаборатории:
1	Информационно-коммуникационных технологий
2	Технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосф препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

#### пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – Ф3, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.01 организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №465 от 07.05.2014 г., зарегистр. Министерством юстиции РФ 11.06.14 г. рег.№32672, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.12 г. №413 (в действующей редакции). Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающих осразованиих основные профессиональные программы среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №68 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в действующей редакции), «Рекомендации по образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессионального образования о ореазования с учетом 17.03.2015 г. в дей

- 1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- 2. График учебного процесса включает 122 недели теоретического обучения по учебным дисциплинам (УД) и междисциплинарным курсам (МДК), 2 недели учебной практики (УП), 28 недель производственной практики (ПП): 24 недель по профилю специальности, 4 недели преддипломной (ПДП), 7 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (ГИА), 34 недели каникул. Первая учебная неделя (начало занятий): с 1 сентября. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятия и не менее 10 минут, перерыв для питания не менее 30 минут. Шестидневная учебная неделя.
- 3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
- 4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов или рассредоточенно (рассредоточенная практика РП). Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
- 5. В рамках реализации ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании студенты осваивают профессию рабочих: 11176 Бармен

## 6. Общеобразовательный цикл

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах основной образовательной программы СПО, учебное время, отведённое на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла распределено на основе "Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требовании федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования. Выбран социально-экономический профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в общеобразовательном цикле. Общий объем образовательной программы 1404 ч., промежуточная аттестация (6 ч. для проведения экзамена, 12 ч. для проведения консультаций перед экзаменом) - 72 ч. для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования.

### ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО осуществляется на 1 курсе. Учебный план профиля обучения содержит 12 учебных предметов и предусматривать изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области. В рамках социально-экономического профиля профессионального образования в общеобразовательный цикл включены общие для включения во все учебные планы учебные дисциплины"Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История" (или "Россия в мире"), "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". Учебный план содержит 3 учебных предмета на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области: "Иностранный язык", "Экономика", "Информатика". По общеобразовательным дисциплинам предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин избой избранной области (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и др.). В рабочих программах общеобразовательных учебных дисциплин выделено время в рамках изучения каждой дисциплины на определение тем индивидуальных проектов и рекомендаций по их выполнению (в начале изучения дисциплины), на защиту проектов (в конце изучения дисциплины). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя общеобразовательной дисциплины. Обязательная часть образовательной программы среднего общего образования составляет 60%, часть, формируемая участниками образовательных отношений, 40%: иностранный язык (английский или немецкий) - 300 ч., дисциплина по выбору обучающегося - 108 ч., программа воспитательной (внеурочной) работы - выбор одного курса(дополнительная общеразвивающая программа), удовлетворяющего индивидуальные запросы обучающихся (1 курса, 80 часов). Работа над индивидуальным проектом, 2 часа в неделю (80 часов).

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по профессии / специальности может не предусматриваться самостоятельная работа.

7. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работадателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле (на 312 ч.), математическом и общем естественонаучном учебном цикле (на 28 ч.) и в профессиональном цикле (на 560 ч.).

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

Введены учебные дисциплины: "Русский язык и культура речи" (56 часов) для формирования высокого уровня речевой культуры студента, орфографической и пунктуационной грамотности, моделирования речевого поведения работника организаций общественного питания в соответствии с задачами общения, владение умением опознавать, анализировать и оценивать языковые факты с точки зрения нормативности и уместности при общении на работе и в быту; "Иностранный язык (польский)" (180 часов) для обеспечения регионального и международного рынка услуг в сфере межкультурной коммуникации, образования, бизнес-коммуникации, менеджмента приграничного сотрудничества, владеющих широким спектром практических навыков для решения разнопрофильных задач в сфере общественного питания; "Основы исследовательской деятельности" (40 часов) для применения теоретических знаний для решения конкретных практических задач, изучения методики исследовательской работы (выпускной квалификационной работы). В цикл включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (36 часов) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Математический и общий естественнонаучный цикл:

Введена учебная дисциплина: "Экологические основы природопользования" для формирования экологических знаний и изучения основ природопользования с экологической точки зрения, экологическое воспитание студентов.

Профессиональный цикл:

В общепрофессиональном цикле на 116 часов увеличено количество часов по общепрофессиональным дисциплинам ("Бухгалтерский учет", "Финансы и валютно-финансовые операции организации", "Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности", "Техническое оснащение организаций общественного литания и охрана труда", "Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации") с целью повышения профессиональной компетентности студентов, введена дисциплина "Основы финансовой грамотности" (40 часов) в соответствии с Письмом Министерства образования Калининградской области №7224 от 29.06.16 г.

С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей (на 404 часа): ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/ должностям служащих. По МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания предусмотрено выполнение курсовой работы.

8. Формы проведения консультаций

#### ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебные дисциплины/ профессиональные модули, завершающиеся экзаменом и (или) квалификационным экзаменом сопровождаются групповыми консультациями, устанавливается норма времени для их проведения — 12 часов/ 1 академическая группа, в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины. Индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, практикам, МДК, проводятся преподавателем в установленный день недели.

9. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы (КР), дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). На промежуточну аттестацию по общеобразовательному циклу отводиться 2 недели. По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачета (З) или дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный (Эк), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения. Форма проведения квалификационного экзамена устанавливается по усмотрению преподавателей. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФПОС СПО. условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику, производственную практику. На промежуточную аттестацию отводиться 5 недель (без учета промежуточной аттестации по общеобразовательному циклу.

10. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО КСТ Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образовательного образовательного образовательного образовательного образовательного образовательного образовательного образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работы. Студентам, осваивающим программу подготовки специалистов среднего звена, необходимо выполнить выпускную квалификационную работу в форме дипломной работы.

Согласовано		
Заседание методического совета	Председатель методического совета	
протокол №6 от "15" июня 2020 г.	Начальник УМО	
	И.В. Евсеева	
Председатели предметных (цикловых) комиссий:		
1. Общих гуманитарных и социальных дисциплин:	Н.Н. Невинская	
2. Математических и общих естественнонаучных дисциплин:	Т.В. Клюянова	
3. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:	А.А. Колганова	
4. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:	Н.В. Есина	
5. Общеобразовательных дисциплин:	Е.Г. Невесенкова	
6. Физической культуры и спорта:	Э.Л. Алукриева	